

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

1. Perbedaan perbandingan tepung beras dan tepung tapioka terhadap keripik terung ungu memberikan pengaruh terhadap kadar air, kadar kalium, kadar lemak, kadar serat kasar, daya serap minyak, kekerasan dan tekstur dan tidak berpengaruh terhadap kadar abu, warna, aroma dan rasa.
2. Berdasarkan karakteristik kimia, fisik dan sensori terhadap penerimaan keripik terung ungu, diperoleh produk terbaik pada perbandingan D yaitu 16 tepung beras dan 8 tepung tapioka (perbandingan 2:1). Berdasarkan perhitungan matematis, kadar amilosa dan amilopektin perbandingan D masing-masing 27,08% dan 65,09%. Karakteristik perbandingan ini yaitu kadar air 3,55%, kadar abu 2,43%, kadar kalium 136,11 mg/100 g, kadar lemak 23,37%, kadar serat kasar 4,93%, daya serap minyak 23,18%, kekerasan 133,58 N/cm<sup>2</sup>, warna 3,83 (suka), aroma 3,67 (suka), rasa 3,93 (suka) dan tekstur 4,13 (suka).
3. Kerenyahan keripik terung ungu perbandingan D masih bertahan setelah dilakukan penyimpanan selama 100 hari.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk mencoba menggunakan kuning telur saja pada formulasi untuk melihat tingkat kerenyahan dan menganalisis bilangan peroksida dari keripik terung ungu yang dihasilkan.